

**T/XMM**

# **孝感市麻糖米酒行业协会团体标准**

**T/XMM 001—2018**

## **孝感米酒**

**Xiaogan rice wine**

**(征求意见稿)**

**2018-xx-xx 发布**

**2018-xx-xx 实施**

**孝感市麻糖米酒行业协会** **发布**



## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由孝感市麻糖米酒行业协会提出并归口。

本标准起草单位：孝感麻糖米酒有限责任公司、湖北米婆婆生物科技股份有限公司、湖北爽露爽食品股份有限公司、湖北生龙清米酒股份有限公司、孝感一品食品有限责任公司、孝感市正团麻糖食品有限责任公司、孝感市楚特麻糖米酒有限公司。

本标准主要起草人：肖端武、孙 俊、余友华、余超群、李俊平、李子清、何元清、李火宇、易菊花、汪 红

本标准属首次发布。

# 孝感米酒

## 1 范围

本标准规定了原汁米酒（佬米酒、酒酿或醪糟）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于孝感市孝南区域生产的以孝感籼糯为原料，经特种酒曲发酵，加工制成的原汁米酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 4789. 4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789. 10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T4928 啤酒分析方法

GB 5009. 5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009. 7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009. 8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009. 11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009. 12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009. 15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB 12456 食品中总酸的测定方法

GB 12695 饮料企业良好生产规范

QB/T 2221-1996 八宝粥罐头

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**孝感米酒 xiaogan rice wine**

以孝感籼糯为原料、经特种酒曲按传统发酵工艺加工制成的具有一定酒精度的米酒。

### 3.2

**原汁米酒 original juice rice wine**

经高温杀菌处理固形物 $\geq 48\%$ 的米酒，也可称为佬米酒、酒酿或醪糟。

## 4 要求

#### 4.1 原、辅料要求

##### 4.1.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.1.2 白砂糖应符合GB/T 317的要求。

4.1.3 大米应符合GB/T 1354的要求。

4.1.4 加工用水应符合GB 5749的要求。

4.1.3 其他原、辅料应符合相关国家、行业标准或合法生产企业有效的标准规定。

##### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
形态	具相当含量固形物（米糟等）的固液混合体。
色泽	呈乳白微黄色。
香气	具有独特的米酒清香，无异味。
滋味和口感	味感柔和，香甜可口。
杂质	无肉眼可见的外来异物，允许成品中有少许异色米粒。

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
固形物/ (g/100g) $\geq$	48
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g) $\geq$	15
还原糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) $\geq$	13.0
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	1.50
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) $\leq$	1.00
酒精度(在20℃下乙醇的质量百分数) /% (m/m) $\geq$	0.8

##### 4.4 重金属含量

重金属含量应符合表3的规定。

表3 重金属含量

项 目	要 求
无机砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.15
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.2
镉 (以Cd计) / (mg/kg) $\leq$	0.2

##### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采用方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml

#### 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

开启两个最小包装单位的样品，各取50ml样品倒于200ml烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其形态、色泽、杂质。然后用味觉及嗅觉品尝、鉴别香气和滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 固形物

按QB 2221-1996规定的方法测定。在判定检测数据是否符合标准要求时，采用GB/T 8170规定的修约值比较法。

##### 5.2.2 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。在判定检测数据是否符合标准要求时，采用GB/T 8170规定的修约值比较法。

##### 5.2.3 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

##### 5.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

##### 5.2.5 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

##### 5.2.6 酒精度

按GB/T4928规定的方法测定。

#### 5.3 重金属含量

##### 5.3.1 无机砷

按GB 5009. 11规定的方法测定。

##### 5.3.2 铅

按GB 5009. 12规定的方法测定。

##### 5.3.3 镉

按GB 5009. 15规定的方法测定。

#### 5.4 微生物指标

##### 5.4.1 沙门氏菌

按GB 4789. 4规定的方法检验。

##### 5.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789. 10规定的方法检验。

#### 5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 检验规则

产品分出厂检验和型式检验。

## 6.1 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

## 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前, 应由生产厂质量检验部门按本标准进行检验, 经检验合格并签发合格证明后方可出厂销售。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、总酸、酒精度、净含量。

## 6.3 型式检验

6.3.1 产品的生产周期达到或者超过三个月的应进行一次型式检验。不足三个月的, 仍按一个生产周期计算。有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 新产品投产或老产品转厂生产时;
- 原、辅材料有较大变化时;
- 更改关键工艺时;
- 长期(二个月以上)停产后恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

## 6.4 组批与抽样

### 6.4.1 组批

以同一班次、同一生产线生产的相同原料、相同品种的产品为一检验批。

### 6.4.2 抽样

从每批产品中随机抽取12瓶(听、罐)样品按本标准规定进行检验。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。

6.5.2 当重金属含量、微生物指标有任一项或者其他项目有二项以上不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格。

6.5.3 当除重金属含量、微生物指标以外的项目有不多于二项不符合本标准要求时, 可加倍抽样复检不合格项目, 若仍有一项不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格。

## 6.6 复检与仲裁

需方有权依据本标准对拟购买产品进行检验。在保质期内, 供需双方对产品质量有异议时, 由双方协商解决或共同委托法定质量检验机构依据本标准进行复检、仲裁检验。

## 7 标签、标志、包装、运输和储存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718 和相关标准的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。应标明食品名称、规格数量、厂名厂址、怕晒、怕雨、易碎物品等符号和字样。销售预包装及储运包装应附有产品质量合格证明标志。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味, 符合相应的食品安全卫生标准。

7.2.2 最小食用包装应封口严密, 食用方便。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生, 符合卫生要求。

7.3.2 包装的产品宜在 0~30℃温度条件下运输, 运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋, 不得与有毒、有污染的物品混装、混运;

7.3.3 装卸时应轻搬轻放, 严禁抛掷。

#### 7.4 储存

7.4.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉通风、地面有垫板的仓库内，不得在露天堆放或与潮湿地面直接接触；堆码高度不宜超过 2.5 米；不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混储；避免阳光直射和靠近热源；防止受潮、霉变、虫、鼠害及其他有害物质的污染。

7.4.2 储存温度通常不高于 20℃下保存为宜。

#### 7.4.3 保质期

在本标准规定的储运条件下，产品保质期不低于 3 个月。

---